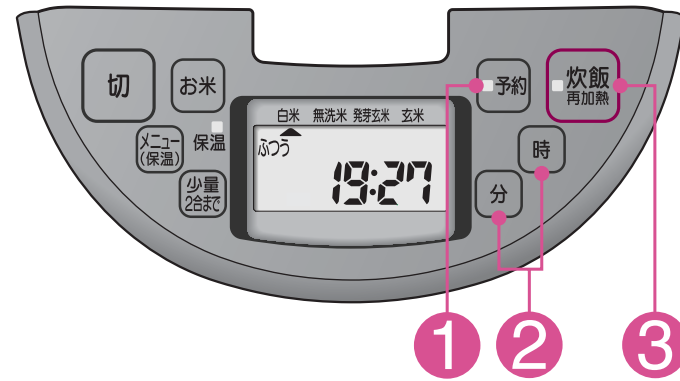
予約炊飯をする（食べたい時刻に炊き上げる）

●予約時刻は「予約1」と「予約2」の2通り設定できます。工場出荷時は「予約1」に6:00、「予約2」に18:00が設定されています。
●予約時刻は炊き上がりの時刻です。
●近接した時刻の場合は、すぐに炊飯が始まります。

お願い

●「炊込み」は予約炊飯をしないでください。（具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません）
●予約は12時間以内を目安にしてください。

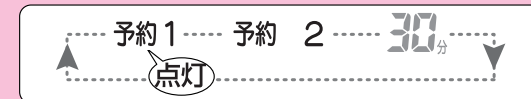
例）「予約1」に「7:30」の予約炊飯を設定するとき

表示は「白米」の「ふつう」を選んだ場合の例

現在時刻を確認し、ずれているときは直す →P.10

1 お米と炊きかたを選んでから 予約 を押し、「予約1」を点灯させる

●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

白米 無洗米 発芽玄米 玄米 ふつう 予約1 6:00 点灯

●お米と炊きかたの選びかた →P.14～17

●工場出荷時設定時刻か前回設定時刻を表示します。

2 時 または 分 を押し、炊き上がり時刻「7:30」を設定する

●ボタンを押すごとに時刻が変わります。

・時 は1時間単位、分 は10分単位で進みます
・押し続けると早送りします

●時刻設定中に「少量」ボタンを約3秒間押すと、工場出荷時時刻に戻ります。

3 炊飯 再加熱 を押す

ブザーが「ピーピー」と鳴って予約完了

●炊飯（再加熱）ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。

炊き上がりまで予約時刻を表示

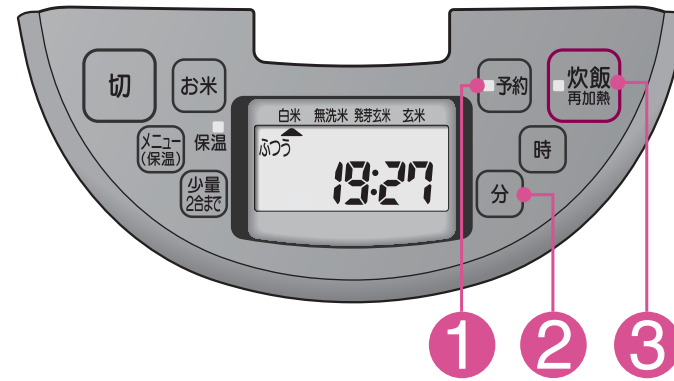
●「予約2」のブザー音は「ピーピピピピ」です。
●設定時刻は記憶されます。
●予約炊飯の取り消しは「切」ボタンを押します。

メロディー（ブザー）が鳴ったら炊飯終了 自動的に保温になります

●保温ランプが点灯します。

●保温のしかたは →P.20

浸し炊飯をする（お米を浸してから炊く）

●浸し時間は工場出荷時は30分が設定されています。
●浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わせてから炊き始めます。
●浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
●予約炊飯との組み合わせはできません。

お願い

●「炊込み」は浸し炊飯をしないでください。（具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません）

例）「60分」の浸し炊飯にするとき

表示は「白米」の「ふつう」を選んだ場合の例

1 お米と炊きかたを選んでから 予約 を押し、「30」分を点灯させる

●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

●お米と炊きかたの選びかた →P.14～17

●工場出荷時設定時間か前回設定時間を表示します。

2 分 を押し、浸し時間「60」を選ぶ

●ボタンを押すごとに時間が変わります。

白米 無洗米 発芽玄米 玄米 ふつう 60分

浸し時間

3 炊飯 再加熱 を押す

ブザーが「ピーピーピピピピ」と鳴って浸し炊飯開始

●炊飯（再加熱）ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。

点灯 消灯 予約 炊飯 再加熱

炊飯開始まで残り浸し時間を分単位表示

●設定時間は記憶されます。
●浸し炊飯の取り消しは「切」ボタンを押します。

メロディー（ブザー）が鳴ったら炊飯終了 自動的に保温になります

●保温ランプが点灯します。

●保温のしかたは →P.20

炊き上がったらごはんをほぐす

炊き上がったごはんの保温をする

保温できるごはん・できないごはん

炊飯が終了すると自動的に保温になります

●保温ランプが点灯します。

お願い ●お米の種類によっては、保温すると変質・におい・ベタつく場合がありますので、下表に従って保温をやめてください。

白米・無洗米の保温						
ふつう	極上	極上硬	極上軟	快速	炊込み	おかゆ
○ ●「保温1」(低めの保温温度)での保温は24時間以内、「保温2」(高めの保温温度)での保温は12時間以内で保温ができます。					✕ ●保温しないでください。(変質・におい・ベタつきの原因になります)	

発芽玄米、玄米(分づき米)の保温			麦ごはん、もち米(おこわ)の保温
ふつう	炊込み	おかゆ	炊込み
✕ ●保温しないでください。(変質・におい・ベタつきの原因になります)			

●保温中はふたの内側・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。

保温をやめるときは

保温中に 切 を押す

●保温ランプが消灯します。

おいしく保温するポイント

●保温中もときどきほぐす。

●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛る。
(乾燥やベタつきを防ぎます)

●保温時間は短めにする。
24時間以上の保温をしない。
(においや変色の原因になります)

●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温、しゃもじを入れたままの保温、冷えたごはんの保温はしない。

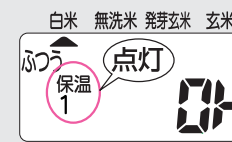
●ごはんをラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直してもおいしく食べられます。

(おいしく保温するポイント)

保温中での「保温1」と「保温2」の切り替えかた

●保温は「保温1」と「保温2」の切り替えができます。(工場出荷時は設定は「保温1」です)
「保温1」:低めの温度で保温します。ごはんの変色や乾燥を少なくし、電気代も抑えます。
保温時間は24時間以内にしてください。
「保温2」:高めの温度で保温します。ふたの内側・内がまにつゆがつくのをおさえます。
保温時間は12時間以内にしてください。

保温中に メニュー(保温) を押し、
希望の保温を点灯させる

●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

●一度設定した保温のコースは、炊飯器が記憶します。

保温中のごはんの再加熱のしかた

●ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

1 保温中のごはんをほぐして、平らにする

●ごはんの量は、「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。
(加熱むらの原因)

2 保温中に 炊飯 再加熱 を押す

●炊飯(再加熱)ランプが点滅します。
●約10分間自動的に再加熱します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら再加熱終了
自動的に元の保温に戻ります
●保温ランプが点灯します。

点灯 保温

点滅 炊飯 再加熱

●炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。

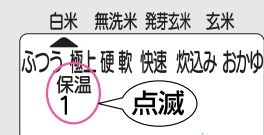
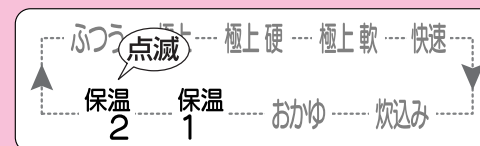
●途中で止めるときは「切」ボタンを押してください。

お願い ●何度も繰り返して再加熱しないでください。(乾燥やおこげの原因になります)

「切」状態から保温にするには

表示は「保温1」を選んだ場合の例

1 メニュー(保温) を押し、希望の保温を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

●一度設定した保温のコースは、炊飯器が記憶します。

2 炊飯 再加熱 を押す

●保温ランプと選択した保温のコースが点灯します。

●保温の経過時間を0時間〜24時間まで1時間単位で表示します。(25時間後に現在時刻表示になります)

炊飯、保温をする

お手入れ

⚠警告 お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う（やけどの原因）

お願い
●ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤は使わないでください。（表面を傷つける原因）
●洗剤は食器用洗剤（中性）を使ってください。（表面を傷つける原因）
●スポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。（表面を傷つける原因）
●食器乾燥機や食器洗い乾燥機は使わないでください。（変形・変色の原因）

蒸気キャップ（使うたびに洗う）

●本体からはずして、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

1 蒸気キャップをふたからはずす

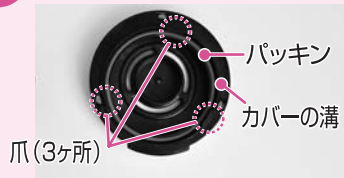
本体から引き上げてはずす。

2 蒸気キャップ本体を蒸気キャップカバーからはずす

左図のように持ち、蒸気キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせてはずす。

3 蒸気キャップ本体と蒸気キャップカバーの汚れや詰まりを洗い落とす

パッキン（はずれた場合は、溝に入れてください）

4 パッキンを蒸気キャップカバーの溝に入れる

5 蒸気キャップカバーを蒸気キャップ本体に取り付ける

蒸気キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の方向に回してカバー❚のマークの位置まで回して取り付ける。

6 蒸気キャップをふたに取り付ける

▲マーク側を前側にしてふたに差し込み、蒸気キャップの中央部を押さえて、確実に取り付ける。

本体・ふた（汚れのつど）

●固くしぼったふきんでふく。
●水洗いはしないでください。

しゃもじ（使うたびに洗う）しゃもじ受け・計量カップ（汚れのつど洗う）

●食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

内がま（使うたびに洗う）

●本体からはずして、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
●内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。
●使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。

内がまの内側

●内側のフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。
- 付属のしゃもじを使う
- 金属製のおたまや泡立て器などを使わない
- スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
- 酢は使わない
- みがき粉やたわしで洗わない

●内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。
●フッ素被膜は、人体への害はありません。

内がまの外側

●水分が残っていると錆（サビ）やすくなります。早めにふき取ってください。
●外側をキッチンペーパーなどでふかないでください。

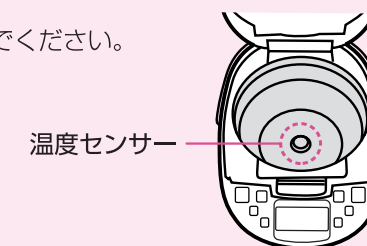
お願い ●内がまを取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げると本体に引っかかり、取り出しにくくなります。

温度センサー（炊く前に確認）

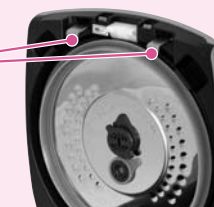
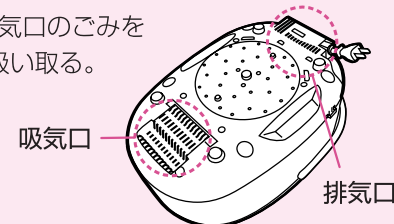
●こびりつきができたら、細かい耐水性紙ヤスリ（600番程度）に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。
●水洗いはしないでください。

吸気口・排気口（月に1度程度）

●吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。

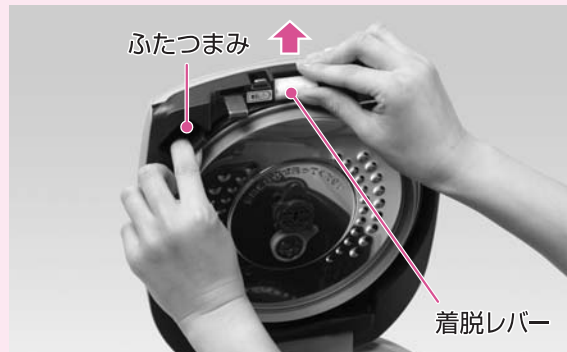
吸気口
排気口

フック部（炊くたびに確認）

●米粒などが詰まってふたが「カチッ」と閉まらないときは、ようじなどでかき出してください。

ふたフック部
米粒などが付いていないか確認する

本体フック部
米粒などが詰まっていないか確認する

お手入れ つづき

ふた加熱板（使うたびに洗う）

●ふたからはずして、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

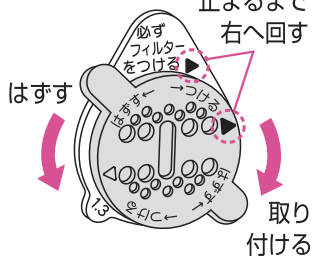
1 ふた加熱板をふたからはずす

ふたつまみを持ちながら、着脱レバーを上方向に押し上げてはずす。

フィルター（使うたびに洗う）

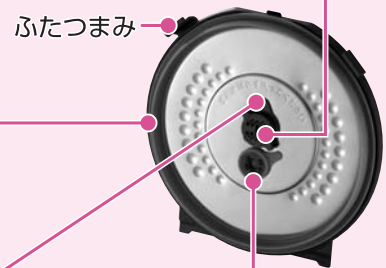
●フィルターにごはんなど異物が詰まっているときは、はずして洗ってください。洗った後は忘れずに取り付けてください。

■はずしかた
左に回して手前に引く。

■取り付けかた
▲マークを合わせて差し込み、カチッと止まるまで右に回す。

取り付け時▲マークを合わせてはめ、止まるまで右へ回す
はずす
取り付ける

2 ふた加熱板の汚れや詰まりを洗い落とす

ふた加熱板・ふたパッキン（使うたびに洗う）

●一緒に洗ってください。
●ふたパッキンははずれないので引っぱらないでください。変形すると圧力がかからず上手く炊けない原因になります。

お願い
ふたパッキン、調圧弁、安全弁は、ふた加熱板からはずれません。

調圧弁（炊く前に確認）

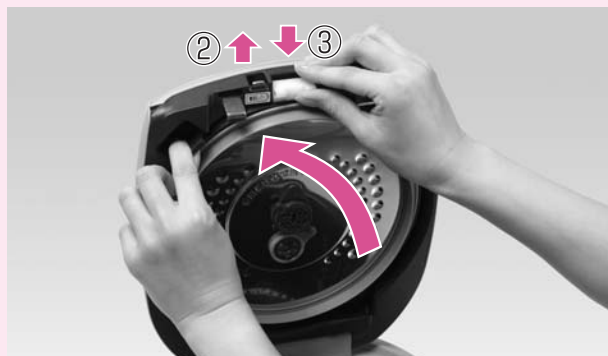
●調圧弁の裏側を洗ってください。また、フィルターをはずして調圧弁の表側も洗ってください。異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。

安全弁（炊く前に確認）

●安全弁（中央部）にごはんなど異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。
●安全弁は綿棒などで中央部を2～3度押して動くことを確認してください。

3 ふた加熱板をふたに取り付ける

①ふたパッキンを手前にして両側のツメをふたの溝に差し込む。
ツメは、片側のみを差し込んだ状態だと、ふたを閉めるときに、ツメが破損することがあります。

②③

②着脱レバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し込み、
③着脱レバーを下げる。
付け忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を取り付けないとふたが閉まりません。

ふた加熱板の錆（サビ）防止について

ふた加熱板はステンレス製ですが、水分が残っていると錆（サビ）が発生することがあります。
ふた加熱板は、使用後きれいに洗い、水分をよくふき取ってください。

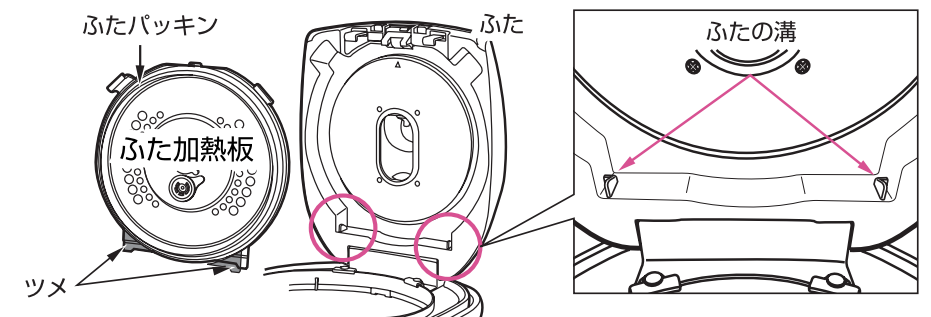
錆（サビ）が発生してしまったときは

●クリーム（液体）クレンザーを直接かけるか、やわらかいスポンジまたはキッチンペーパーにつけて、こすり取ってください。
●その後は、ふた加熱板をよく洗ってください。
●錆（サビ）によっては完全に落ちないものもありますので、こまめにお手入れしてください。

調味料を使った料理

●炊込みごはんなどの後は、すぐに洗ってください。
汚れたまま放置すると、においが発生したり、場合によっては、腐敗や錆（サビ）の原因になります。

ふた加熱板を取り付けるときのご注意

ふた加熱板は、ふたパッキンを手前にして、両側のツメをふたの溝に正しく差し込んでください。

両側のツメが溝に差し込まれている

ツメが溝に差し込まれていない

両側のツメがふたの溝に差し込まれていないと、ふたを閉めるときにツメが破損したり、変形することがあります。

においが気になるときは

●炊込みごはんや保温の後のにおいが気になるときは、湯をわかし、蒸気でにおいを軽減することができます。

1 内がまに水を入れる
●水の量は、
1.0Lタイプでは「白米(無洗米)」の水位目盛2まで、
1.8Lタイプでは「白米(無洗米)」の水位目盛4まで。
※水以外(洗剤など)は入れないでください。

2 を押し、▲を「白米」に合わせる

3 を押し、「炊込み」を点滅させる

4 炊飯 再加熱 を押す
●メロディー(ブザー)が鳴り、炊飯(再加熱)ランプが点灯します。

点灯 炊飯 再加熱

5 約60分程経ったら 切 を押す
●炊飯(再加熱)ランプが消灯します。

消灯 炊飯 再加熱

6 本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る

それでもにおいが気になるときは
①ふた加熱板の入る大きさの鍋･フライパンなどに食塩水(1%程度)を入れ、湯をわかす。
②湯がわいたら弱火にし、ふた加熱板を入れて15分程度加熱する。
③湯を捨て、ふた加熱板が冷めたら水洗いする。
●空だきするとプラスチック部が変形しますので、ご注意ください。

●「白米」「炊込み」以外の炊きかたでは、圧力がかかるため、湯がふき出るおそれがあります。(やけどの原因)

自動停止はしません。
忘れずに「切」ボタンを押してください。

●終了直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
●においによっては、完全に落ちないものもあります。

炊飯直後のふた加熱板のつゆが気になるときは

●ごはんの表面の乾燥を防ぐため、炊飯直後のふた加熱板にはつゆが付きます。つゆが気になるときは、蒸らし時間を長くしてつゆを少なくするモードに切り替えることができます。

つゆを少なくするモードに切り替えるときは

炊飯中に を5秒間押し続ける

ピーとブザーが鳴り、「」と表示(2秒間)されたら切り替え完了
●その後元の表示に戻ります。

元に戻すときは

炊飯中に メニュー(保温) を5秒間押し続ける

ピーとブザーが鳴り、「」と表示(2秒間)されたら切り替え完了
●その後元の表示に戻ります。

つゆを少なくするモードに切り替えると
●炊飯時間が約5分長くなります。
●圧力式で密閉度が高いため、つゆを少なくするモードに切り替えても多少つゆが付きます。

お困りのときは

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

炊飯について

こんなときは	ここを確認
●軟らかい ●ベタつく ●硬い ●芯がある ●生煮え	**お米の量と水加減** → P.12、15、17 ●お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を越えないようにしてください。 ●軟らかいときは水加減を少なめ、硬いときは水加減を多めにします。 ●予約炊飯は水加減を少なめにしてください。 (お米の吸水増加による、軟らかい炊き上がりを防ぎます) **洗 米** → P.12 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。 ●無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。 **洗米や炊飯に使う水** → P.12 ●洗米は、水で行い、お湯は使わないでください。(ベタつきの原因) ●炊飯には、アルカリ度の高い水や硬度の高い水(海外のミネラルウォーターなど)は使わないでください。(ベタつきの原因) **ごはんのほぐし** ●炊き上がったごはんは、すぐにほぐします。 (余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます) **内がまの底や温度センサーの汚れ** → P.23 ●異物を取り除きます。 **炊飯の中断** → P.14、16 ●炊飯中に「切」ボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電したなどで炊飯が中断すると、上手く炊き上がらない場合があります。 **電 源** ●延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がりうまく炊き上がりません。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。
●こげる	大火力で炊飯するため、白米はうすいきつね色に、その他のお米はきつね色にこげることがあります。異常ではありません。 **洗 米** → P.12 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。 ●無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。 **内がまの底や温度センサーの汚れ** → P.23 ●異物を取り除きます。

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは		ここを確認
炊飯について	●ふきこぼれる	炊飯中は蒸気キャップから勢いよく蒸気が出ることがあります。圧力を抜くためで、異常ではありません。 **お米の量と水加減** → P.12 ●多めの水加減は、水位目盛の2mm上までにします。 ●お米の量は付属の計量カップで計ります。 **洗 米** → P.12 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。 ●無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。 **部品の汚れ、目詰まり** → P.22~24 ●蒸気キャップ、ふた加熱板、フィルターの異物や目詰まりを取り除きます。 **部品の取り付け** → P.22~24 ●蒸気キャップ、ふた加熱板は忘れずに取り付けてから炊飯してください。 **炊きかたの確認** ●水量の多いおかゆを他の炊きかたで炊くと多量にふきこぼれます。
	●ごはんの中央がくぼむ ●うすい膜ができる	この炊飯器はIH加熱で内がま自体が発熱するので、お米がしっかり対流し、中央部がくぼんだり、内がまに触れているごはんが白く見えることがあります。異常ではありません。うすい膜はごはんから出たうまみの素で、でんぷんがうすい膜状になったものです。大火力でうまみの素をたくさん出すためです。異常ではありません。
	●炊込みごはんがうまくできない	**調味料や具の入れかた** ●水に調味料を入れて水加減し、調味料が底にたまらないようによく混ぜます。 ●具は水加減した後にお米の上にのせて炊飯し、炊き上がってから混ぜます。 （調味料や具が沈殿すると、熱がうまく伝わらない場合があります） **調味料、具の量** ●具の量は、お米の量の3~5割が適量です。油の多い具は少なめにします。 ●たまり醤油は少なめにします。 **炊飯方法** → P.16 ●すぐ炊飯し、予約炊飯や浸し炊飯はしないでください。 （具の変質や調味料の沈殿してうまく炊けません）
	●おこわがうまくできない	おこわは、もち米1カップに対し、白米（うるち米）を0.5カップの割合を目安に混ぜて炊飯します。（もち米だけでは炊飯できません） → P.17

こんなときは		ここを確認
炊飯について	●雑炊がうまくできない	**だし汁の量** ●だし汁は、お米と具が隠れる程度に入れ、入れすぎない。 **卵の入れかた** ●卵は溶き卵にして、炊き上がった雑炊に全体にかけるように入れる。
	●炊飯時間が長い	浸しや蒸らしも自動で行うため、マイコン制御のない炊飯器（ガスがまなど）に比べ時間が長くかかります。異常ではありません。 **お米の量と水加減** → P.12、15、17 ●お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を越えないようにしてください。 **洗 米** → P.12 ●無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。 **炊飯の中断** ●炊飯中に停電があると、停電時間分長くなります。
	●ごはんや内がまなどがにおう	使い始めにプラスチックやゴムのにおいを感じることがあります。ご使用とともに少なくなります。また炊込みや調理の後もにおう場合があります。異常ではありません。 **洗 米** → P.12 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。 ●無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。 **ごはんのほぐし** → P.14 ●炊き上がったごはんはすぐにほぐします。 （余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます） **炊飯方法** → P.18 ●夏場は予約時間の長い予約炊飯はしないでください。 **炊飯の中断** ●炊飯中に「切」ボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電したなどで炊飯が中断すると、上手く炊き上がらず、においが発生する場合があります。 **部品の汚れ** → P.22~24 ●蒸気キャップ、ふた加熱板の汚れを取り除きます。
	●多量につゆがつく	圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがあります。異常ではありません。 → P.26

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

	こんなときは	ここを確認
保温について	●におう ●黄変する	長時間の保温や再加熱の繰り返しは、におい・黄変が発生します。異常ではありません。 **保温ごはん** → P.20 ●しゃもじを入れたまま保温しないでください。また、冷えたごはんを保温しないでください。 **洗 米** → P.12 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。 ●無洗米は、水がにごるときすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。 **ごはんのほぐし** → P.14、20 ●炊き上がったごはんはすぐにほぐします。また、保温中もときどきほぐしてください。（余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます） **部品の汚れ** → P.22、24 ●蒸気キャップ、ふた加熱板の汚れを取り除きます。
	●乾燥する	長時間の保温や再加熱の繰り返しは、ごはんを乾燥させます。異常ではありません。 **保温ごはんの量** → P.20 ●少量のごはんを保温するときは、中央に盛ります。 **部品の汚れ** → P.23、24 ●内がまの底やふち、温度センサー、ふたのパッキンの汚れを取り除きます。 **部品の取り付け** → P.22、24 ●蒸気キャップ、ふた加熱板は忘れずに取り付けて保温します。
	●つゆがつく ●ベタつく	ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐためです。また保温は温度を自動的に切り替えるため、温度が下がるときにつゆが付くことがあります。異常ではありません。 **ごはんのほぐし** → P.14、20 ●炊き上がったごはんはすぐにほぐします。また、保温中もときどきほぐしてください。（余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます） **保温ごはんの量** → P.20 ●少量のごはんを保温するときは、中央に盛ります。
	●ごはんの温度が低い	**保温コース** → P.21 ●ごはんの温度が低いと感じるときは、保温のコースを「保温2」に切り替えます。
	●再加熱ができない	本体が熱い（炊飯終了後、再加熱後）、および冷たいときはブザーが鳴り、再加熱できません。 → P.21

	こんなときは	ここを確認
予約炊飯について	●すぐに炊きはじめる ●予約時刻に炊き上がらない	予約時刻は炊き上がり時刻の予約です。現在時刻に近い予約は、すぐに炊き始めます。また炊飯時間が必要なため、予約時刻に炊き上がらないときがあります。時計の現在時刻を確認し、ずれているときは合わせてください（時計は24時間時計です）。浸し炊飯の浸し時間は、炊き上がり時間ではありません（お米を浸す時間です）。 → P.18,19
音について	●使用時にいろいろな音がする	炊飯中など使用時には次のような音がします。異常ではありません。 電源プラグ差し込み時：カチッ（火花も出る） インバーター回路への充電音 使用時：シュー 蒸気（圧力）を抜く音／カチッ 圧力調整装置の動作音／ブーン 冷却ファンの回転音／カチッ ジー 内がまのIH加熱音
液晶表示について（炊飯時間）	●いっきに変わる	おいしく炊き上げるために、炊飯内容を自動的に調節します。そのため炊飯途中で炊飯時間表示がいっきに変わることがあります。異常ではありません。
液晶表示について（炊飯時間）	●表示されない	「白米」「無洗米」の「ふつう」「極上」「極上硬」「極上軟」「快速」以外の炊きかたは炊飯時間を表示せず、現在時刻を表示します。
液晶表示について	●圧力表示（圧力）が点滅している	**炊飯の中断** ●圧力炊飯中に「切」ボタンを押したり、電源プラグを抜くと、約30秒間点滅します。点滅中はふたを開けないでください。ふたをやむを得ず開ける場合は → P.14,16
	●「ー:ーー」表示または「H0」表示が出る	H0表示のときは切ボタンを押すとー:ーーになります。現在時刻を合わせ直してください。ー:ーーのときは、現在時刻を合わせ直してください。 → P.10
	●電源プラグを抜くと表示が消える	電源プラグを抜いて差し込むごとにー:ーーまたはH0表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店にリチウム電池の交換（有償）をご依頼ください。（リチウム電池は専用品なのでお客様には交換できません）
	●「C1」または「C2」を表示する	延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使ったり、電圧が下がったときなどに表示し、通電を停止します。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。
	●「H1」～「H8」を表示する	「切」ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。 → P.39
内がまのフッ素被膜について	●色むらがある	ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出ることがあります。異常ではありません。また性能や衛生上の問題はありません。 → P.23
	●傷がある	フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。 「金属製のおたまや泡立て器などを使わない」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」「付属のしゃもじを使う」 → P.23

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

	こんなときは	ここを確認
停電について	●使用中に停電した	**炊飯中**：再通電後、炊飯を続けます。30分以上停電した場合は炊飯をやめます。 **保温中**：再通電後、保温を続けます。ごはんの温度によっては、保温をやめます。 **予約(浸し)中**：再通電後、予約(浸し)を続けます。
ふたについて	●閉まりにくい	圧力式で密閉度を上げるため、ふたを閉めるとき(炊き上がったごはんをほぐした後など)に重く感じることがあります。少し強めに押しながらゆっくりと閉めてください。
	●閉まらない	**ふた加熱板の取り付け** ➔ P.24 ●ふた加熱板を取り付けていないと、ふたは閉まりません。(取り付け忘れ防止)
	●開きかたが遅い	密閉度が高いため、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかることがあります。
	●開かない	炊飯中は圧力がかかるため、フックボタンがロックされ、ふたは開けられません。無理に開けないでください。ふたをやむを得ず開ける場合 ➔ P.14、16
本体とふたのすきまについて	●すきまが広い	圧力がかかるとすきまは広がります。異常ではありません。 **ふた加熱板部品の汚れ** ➔ P.24 ●調圧弁の穴が詰まっていたり、中のボールが異物で動かなくなっていると、圧力がかかってしまいます。ふた加熱板の調圧弁の穴とボールの汚れや詰まりを取り除いてください。
	●すきまから蒸気が出る	**ふた加熱板の変形** ●ふた加熱板、またはパッキンが変形しています。新しいふた加熱板に交換してください。
	●メロディー音がうるさい	メロディー音は低音のメロディー音、またはブザー音に切り替えられます。 ➔ P.11
	●テレビやラジオに雑音が入る	炊飯器との距離が近いと、テレビ画面のチラツキや雑音の原因になる場合があります。気になる場合は距離を離してください。(目安として3m)

■以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
■ふた加熱板や内がまが変形したり、フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

料理集

もくじ

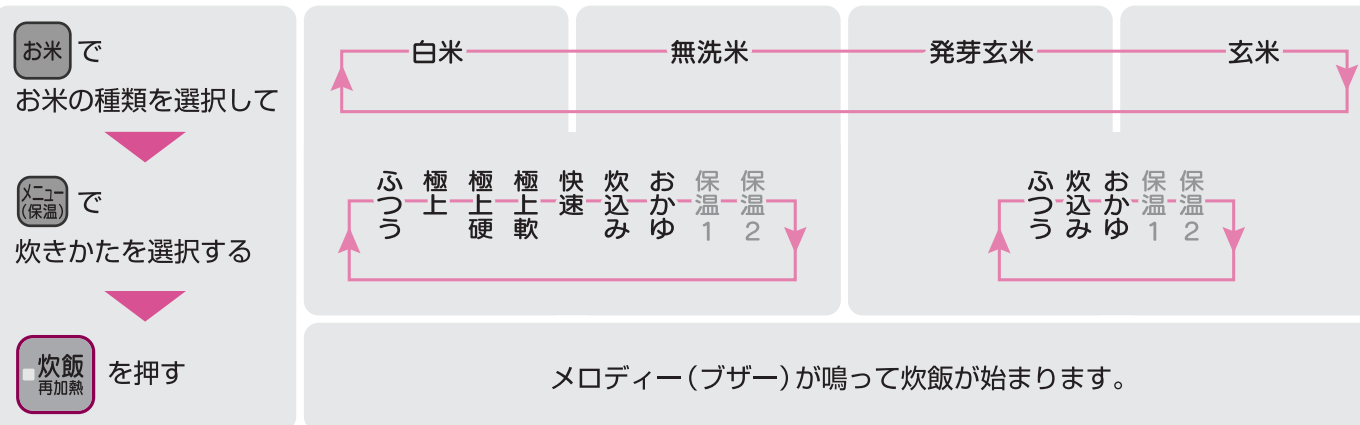
●この料理集で使用しているカップは
お米（白　米）…1カップ 0.18L(約1合)
（付属の計量カップ白米用）
お米（無洗米）…1カップ 0.17L(約1合)
（付属の計量カップ無洗米用）
その他の材料　…1カップ 0.2L
（市販の計量カップ）

●この料理集で使用している単位は
1kcal（キロカロリー）＝4.2kJ（キロジュール）
1mL（ミリリットル）　＝1cc（シーシー）

●この料理集に記載されている時間の目安は、下ごしらえの時間を含みません。

●この料理集で使用しているスプーンは

	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)
酢・酒	5g	15g
しょうゆ・みりん	6g	18g
塩	6g	18g
砂糖	3g	9g

操作手順および お米 と メニュー(保温) の選択方法

⚠警告

食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ

●取扱説明書・料理集に記載の炊飯以外の用途には使わない
次のような料理には使わない
◎ねりもの(はんぺんなど)や豆類、麺類などの加熱中にふくらむ料理
◎急激にあわの出る「重そう」などを使う料理　◎多量の油を入れる料理
◎「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理　◎ジャムなど泡立つ料理
◎食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理
●青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、具材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った料理はしない